

**Bekicot (*Achatina* spp.) rebus beku – Bagian 1:  
Spesifikasi**



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan .....	2
5 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	3
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori bekicot rebus beku.....	4
Bibliografi .....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bekicot rebus beku.....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bekicot rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2727-1992, *Bekicot beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 28 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan Amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Bekicot (*Achatina* spp.) rebus beku – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi bekicot rebus beku.

Standar ini berlaku untuk produk bekicot rebus beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan Coliform - Penentuan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2.2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3.2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan*.

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 2727.2:2013, *Bekicot (Achatina spp.) rebus beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2727.3:2013, *Bekicot (Achatina spp.) rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.



### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **bekicot rebus beku**

produk hasil perikanan dengan bahan baku daging bekicot (*Achatina spp.*) segar yang mengalami perlakuan perebusan dan pembekuan secara cepat hingga suhu pusat maksimal -18 °C

### 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

**4.1** Bahan baku bekicot hidup memenuhi syarat kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2727.2:2013.

**4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2727.3:2013.

### 5 Cara penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan bekicot rebus beku sesuai SNI 2727.3:2013.

### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran bekicot rebus beku menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolah hasil perikanan.

### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan bekicot rebus beku sesuai Tabel 1.

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1 – 9)	Min 7
<b>b Cemarkan mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks 5 x 10 <sup>4</sup>
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3
- <i>Salmonella</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 1 x 10 <sup>3</sup>
<b>c Cemarkan logam*</b>		
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,3
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,1
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,25
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>d Fisika</b>		
- suhu pusat	°C	Maks -18
<b>CATATAN*</b> Bila diperlukan		



## 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Cara uji sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Cemarkan mikroba

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella sp* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.

### 9.3 Cemarkan logam

- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

### 9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2727.3:2013.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk bekicot rebus beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2727.3:2013.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori bekicot rebus beku**

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bekicot rebus beku

Nama panelis: .....

Tanggal: .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda  $\surd$  pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
<b>A Dalam keadaan beku</b>						
<b>1 Lapisan Es</b>						
• Bening, rata pada seluruh permukaan.	9					
• Bening, kurang rata, ada bagian yang terbuka < 10 %.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka 10 % - 30 %.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka 31 % - 50 %.	6					
• Tidak rata, bagian yang terbuka 51 % - 70 %.	5					
• Tidak rata, bagian yang terbuka 71 % - 90 %.	3					
• Tidak ada lapisan es pada permukaan produk > 90 %.	1					
<b>2 Pengeringan (Dehidrasi)</b>						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk < 10 %.	8					
• Pengeringan pada permukaan produk 10 % - 30 %.	7					
• Pengeringan pada permukaan produk 31 % - 50 %.	6					
• Pengeringan pada permukaan produk 51 % - 70 %.	5					
• Pengeringan pada permukaan produk 71 % - 90 %.	3					
• Permukaan produk mengering > 90 %.	1					
<b>3 Perubahan warna (Diskolorasi)</b>						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk < 10 %.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 % - 30 %.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 31 % - 50 %.	6					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 51 % - 70 %.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 71 % - 90 %.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk > 90 %.	1					



Tabel A.1 - (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
<b>B Sesudah pelelehan (<i>Thawing</i>)</b>						
<b>1 Kenampakan</b>						
• Warna spesifik jenis cemerlang, antena tidak kelihatan, sedikit sekali lendir, fisik secara menyeluruh utuh.	9					
• Warna spesifik jenis kurang cemerlang, antena tidak kelihatan, sedikit sekali lendir, fisik secara menyeluruh utuh.	8					
• Warna spesifik jenis kurang cemerlang, antena sedikit terlihat, sedikit sekali lendir, fisik secara menyeluruh utuh.	7					
• Warna spesifik jenis kurang cemerlang, antena sedikit terlihat, sedikit lendir, fisik secara menyeluruh utuh.	6					
• Warna spesifik jenis kusam, antena sedikit terlihat, sedikit lendir, fisik sedikit rusak.	5					
• Warna spesifik jenis kusam, antena terlihat nyata, banyak lendir, fisik rusak.	3					
• Warna spesifik jenis kusam, antena terlihat nyata, banyak sekali lendir, fisik rusak keseluruhan.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Sangat segar, spesifik bekicot rebus.	9					
• Segar spesifik bekicot rebus.	8					
• Segar, spesifik bekicot rebus mengarah ke netral.	7					
• Kurang segar, sedikit amis.	5					
• Tidak segar, agak busuk.	3					
• Busuk.	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Sangat elastis.	9					
• Cukup elastis.	8					
• Kurang elastis.	7					
• Tidak elastis.	5					
• Agak lunak.	3					
• Lunak.	1					



## Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

